

education above all
التعليم فوق الجميع

!يم يم برياني

Original Publisher: Pratham Books
Author: Gayathri Tirthapura
Illustrator: Kabini Amin
Translator: Zainab Omar

Level 3

يعيش باشا واخته سنابي في حيدر أباد مع والديهما. باشا يعشق الطعام وما يحبه أكثر هو طبخ الطعام فهو يساعد أمه في المطبخ كل يوم. ويحب كذلك مشاهدة يدها وهي تقطع الخضراوات ذات الألوان الزاهية - الطماطم الحمراء الممتلئة، الفلفل الحلو المقرمش، والجزر البرتقالي الصارخ، والبصل الوردي السمين...

"مممممم" باشا يحب الروائح الشهية التي تدور في مطبخ أمه مثل رائحة البقوليات، الأرز، الخضروات، اللحم، والتوابل التي تغير لونها على الموقد. يتمنى أن تعطيه أمه فرصة لطبخ طبق بمفرده يوماً ما.





في يومٍ ما، عاد باشا وسنابي من المدرسة ليجدوا أمهم نائمة وحرارتها مرتفعة جداً ولم يعد أباهم من العمل بعد.

يرن هاتف الأم فيرى باشا أن صديقة أمه المقربة، العمة سايرا، تتصل فيجيب بسرعة لأنه لا يريد أن يوقظ أمه.

تجيب العمة سايرا :"أنا في طريق عودتي من حفل الزفاف مع الكثير من الأصدقاء،" يبدوا على صوتها التعب. "سنمر عليكي في المنزل بعد حوالي الساعتين. هل هو مناسب لأن نأتي لتناول طعام العشاء عندك؟ سنكون 24 شخصاً - 4 منا نباتيون."

يعرف باشا أن أمه ستحب كثيراً فكرة لقائهم كما أنه وسنابي يعشقون العمة سايرا أيضاً. رد باشا: "اهلاً وسهلاً بك."



كان يشعر باشا بالحماس بينما يغلق الهاتف. هذه هي فرصته لطبخ طبق بنفسه! ولكن هل سيستطيع فعلها؟ بدأ يشعر بالقلق. فتح الثلاجة وبدأ يرى الكثير من خضاره المفضل - القرنبيط، البازلاء، الفاصولياء. يستطيع رؤية كمية من النعناع الطازج الذي يتدلى من تحت الجزر كذلك. فكر مع نفسه وقال: "نعم! عندي كل ما أحتاجه لصنع برياني دوم خضروات شهي!"

شاهد باشا أمه سابقاً وهي تعد برياني الخضار عدة مرات لعائلته المكونة من 4 أشخاص ولكن عليه الآن طبخها لأربعة وعشرون شخصاً! هذا يعني ستة أضعاف عدد الأشخاص الذين تعد لهم أمه البرياني في العادة!

*(4+4+4+4+4+4 = 24 أو 4×6 = 24)

فكر باشا مع نفسه وهو متوتر قليلاً : "هذا يعني علي أن أعد البرياني ست مرات!" هل سيكون لديه الوقت الكافي لصنع كل هذا؟



وبينما كان يجهز ستة من كل وعاء يحتاجه للطبخ، ظهرت سنابي عند باب المطبخ. سألت بقلق: " ماذا تنوي أن تفعل؟" وعندما شرح لها باشا ماذا يفعل، بدأت بالضحك بصوتٍ عالي.

أصبحت تستفزه :" بههههه! أنت لا تحتاج لعمل الطبخة ست مرات! أنت فقط ستعده مرة **واحدة،** ولكن بمضاعضة الكميات إلى 6 مرات من المكونات اللازمة."

باشا لا يحب أن يُختبر من قِبل أخته الصغيرة الذكية. **بالطبع** هو لا يحتاج أن يعد البرياني 6 مرات! كان من الممكن أن يدمر نفسه بسبب هذا الخطأ الفادح. رد بسرعة :" لقد كنت أعلم بهذا منذ البداية. أردت فقط أن أتأكد ما إذا كنتي تعرفين بهذا."

ردت سنابي بسخرية:" بالطبع كنت تعرف، باهي" ولكن لمعت عيناها بشكل لعوب. "إذاً، أخبرني، كم مقدار الأرز الذي تحتاجه لأربعة أشخاص؟"
" 1.5 كوب."
أجابت سنابي بسرعة: "إذاً سوف تحتاج إلى 1.5 × 6 = 9 أكواب من الأرز لأربعة وعشرون شخصاً."



نظر باشا إليها. كيف تستطيع سنابي حل كل هذه الارقام بهذه السرعة في عقلها؟ رد بفظاظة :" هذا صحيح،" وأخذ بقياس الأرز في وعاء كبير. " الآن، لما لا تخبريني بكل المقادير التي احتاجها للمكونات الأخرى، وسأخبرك ما إذا كنتي محقة."

ردت سنابي:" بالطبع، باهي!" وركضت لتحضر ورقة وقلم. هي تحب عندما يشركها أخاها في شيء يفعله. بينما كان يقوم باشا بإخبارها بالمكونات اللازمة لأربعة أشخاص، كانت تقوم بمضاعفته لأربعة وعشرين.

باشا يردد: " 15 فاصولياء خضراء لأربعة أشخاص."
تجيب سنابي: " هذا يعني... 15 × 6 = 90 فاصولياء خضراء لأربعة وعشرون!"
" 3/4 كوباً من الزبادي لأربعة أشخاص."
ردت سنابي: " مما يعني 3/4 × 6 = 4.5 كوباً من الزبادي." بينما تحلها بسرعة في دفترها. " أتمنى أننا نملك هذه الكمية من الزبادي في الثلاجة."

يقول باشا: " نعم لدينا." " وبعد ..." وأخيراً، قاموا بقياس كل المكونات اللازمة.


4×6=24
15×6=90

طلب باشا بعد أن استوعب أنه توجد كمية كبيرة من الخضراوات لتقطع:" هل يمكنك مساعدتي في التقطيع كذلك؟".
ردت سنابي :" بالطبع، باهي،" هذا أسعد يوم لها!
قام باشا أولاً بنقع أعواد الزعفران البرتقالية في الحليب والأرز في الماء. قام بعدها بالانضام لسنابي في تقطيع الخضراوات. ومن ثم بإشعال الموقد وبدأ بتحميص البهارات - القرفة، القرنفل، الهيل الأخضر، الهيل الأسود - وكل الخضروات في السمن.

بدأت الروائح الشهية المعروفة بملء المنزل. كما بدأ باشا باكتساب الثقة في نفسه. لا يمكنه الإنتظار حتى يبدأ جزءه المفضل الآن - تصفيف طبقات الأرز، التوابل والخضروات وطبخه على نار هادئة في وعاء الهاندي.

وبينما كان يضع باشا طبقات الهاندي وبدأ بطبخه بهدوء على المقلاة، رن جرس المنزل. وقبل أن يصل هو أو سنابي للباب لفتحه، كانت قد سبقتهم أمهم التي استيقظت وبدأت بالترحيب بالضيوف وهي متفاجأة. وقد تحولت المفاجأة لقلق عندما عرفت أنهم قادمون لتناول العشاء وهي لم تطبخ أي شيء.



تتبعت الروائح الشهية حتى وصلت للمطبخ. "مفاجأة!" صرخ كلاً من باشا وسنابي بينما كانوا يمسحون غطاء الهاندي. انبهرت الأم.

قالت سنابي :" باشا طباخ ماهر، أمي. هو أعد البرياني! وقد ساعدته في صنعه،" ابتسم باشا بفخر لأمه، وهو يفكر أن أخته ليست بهذا السوء في النهاية.
حضنت الأم باشا وسنابي وهي مبتسمه :" ما شاء الله! عندي أفضل ولدان. أنا فخورة جداً بكم."

قال باشا :" لما لا تنضمي إلى عمتي سارة والبقية يا أمي؟ أنا وسنابي سنقوم بخدمتكم." أمأت سنابي بلهفة. ربما سيطلب منها باهي المساعدة في أشياء أكثر من بعد اليوم! لا يمكنها التوقف عن الإبتسام بمجرد التفكير بالأمر.

قالت العمة سايرا والباقين :" هذا ألذ دوم برياني تذوقناه في حياتنا!."

" أوافقكم الرأي تماماً!" ردت الأم، بينما كانت تلعق أصابعها. باشا وسنابي تملؤهم الإبتسامة!





اطبخ مع باشا وسنابي!

خمن! لقد وافقت أم باشا وسنابي بكل لطف على مشاركة وصفتها الخاصة بالدوم برياني معنا! تأكد من وجود شخص بالغ معك أثناء تحضيرك الوصفة.

المكونات (يكفي لأربعة أشخاص):

- أرز بسمتي - 1 و 1/2 كوب، منقوع في الماء
- حليب حار مع ثلاث خيوط زعفران منقوع به - 2 ملعقة كبيرة
- ماء - 4 أكواب
- سمن - 4 ملاعق كبيرة
- بصل - 1، شرائح
- كراوية - 1/2 ملعقة صغيرة
- ورق غار - 1
- قرفة - عود 2 انش
- قرنفل - 8
- معجون زنجبيل- ثوم - 1 و 1/2 ملعقة كبيرة
- خضروات مشكلة (قرنبيط، فاصولياء، جزر، بازلاء) - 3 أكواب، مقطعة
- طماطم - 2 صغار، مقطعين
- فلفل أخضر حار - 1، مقطع



- بودرة شطة (جارام ماسالا - 1 ملعقة صغيرة؛ مسحوق الكركم 1/2 ملعقة صغيرة؛ مسحوق الكزبرة - 1 ملعقة كبيرة)
- زبادي - 3/4 كوب
- اوراق نعناع - 2 ملعقة كبيرة، مقطع
- اوراق الكزبرة - 1 ملعقة كبيرة، مقطع
- كاجو وزبيب - 5 حبات من كلاً منهما
- هيل أخضر - 5
- هيل أسود - 1
- حليب - 2 ملعقتان كبيرتان
- ملح - 1 و 1/2 ملعقة كبيرة

ابدأ بالطبخ!

1- سخن نصف السمن في مقلاة واقلي البصل حتى يصبح لونه ذهبي- بني. اتركه جانباً.
2- في نفس المقلاة، سخن الباقي من السمن. واقلي الكراوية. ورق الغار، القرفة والقرنفل فيها. ضع معجون الزنجبيل والثوم واقلهم لمدة دقيقتين
3- اضف الخضراوات المشكلة، الطماطم والفلفل الأخضر الحار واقلهم مدة 3 دقائق.
4- اضف كل مساحيق البهارات. اقلي جيداً مدة دقيقتين.
5- صب الزبادي ونصف كمية الملح الى المقلاة واخلط جيداً. غطي واطبخه على حرارة منخفضة لما يقارب 10 دقائق، حتى تصبح الخضراوات ناعمة ولكنت ليست مهروسة.

6- ارفع المقلاة من على النار واضف اوراق النعناع والكزبرة اليه.
7- في مقلاة مختلفة، اغلي الماء. ضع الملح المتبقي، الهيل الأسود والهيل الأخضر.
8- صفي الماء المنقوع، وضعه في الماء المغلي، واتركه لمدة 8 دقائق والمقلاة مكشوفة بدون غطاء. عندما يقارب الأرز على الإستواء، افرغه في مصفاة.
9- في وعاء الهاندي والذي يناسب حجمه حجم طبخة البراني، ابدأ بوضع الطبقات. في الطبقة الأولى، ضع ثلث الخضراوات المستوية (من الخطوة 5) وثلث من الكاجو والزبيب. في الطبقة الثانية، ضع ثلث الرز المطبوخ. (الخطوة 8)، فوقه ثلث البصل المقلي (الخطوة 1) وثلث حليب الزعفران. استمر بتكرار الطبقة الأولى والثانية حتى يصل لست طبقات.
10- ضع غطاء قِدر الهاندي وضعه على الصينية. اطبخه لمدة 5 دقائق على نار متوسطة و7 دقائق أخرى على نار هادئة.
11- ازيح الهاندي من الموقد واخلط البراني حتى تتوزع الوان البهارات.
12- برياني دوم النباتي أصبح جاهز للتقديم!



هل أنت حذق في حسابات الطعام؟

هل يمكنك طبخ برياني لذيذ يخدم 24 شخص ممثلما فعل باشا؟ لا؟ انسى الموضوع. ربما يمكنك مساعدته في حساب كميات المكونات المتنوعة التي يحتاجها. مثلما فعلت سنابي. هيا بنا، لنجرب!

1- اذا كان باشا يحتاج لبصلة واحدة لعمل برياني لأربعة أشخاص. كم العدد الذي سيحتاجه لعمل برياني يكفي 24 شخص؟

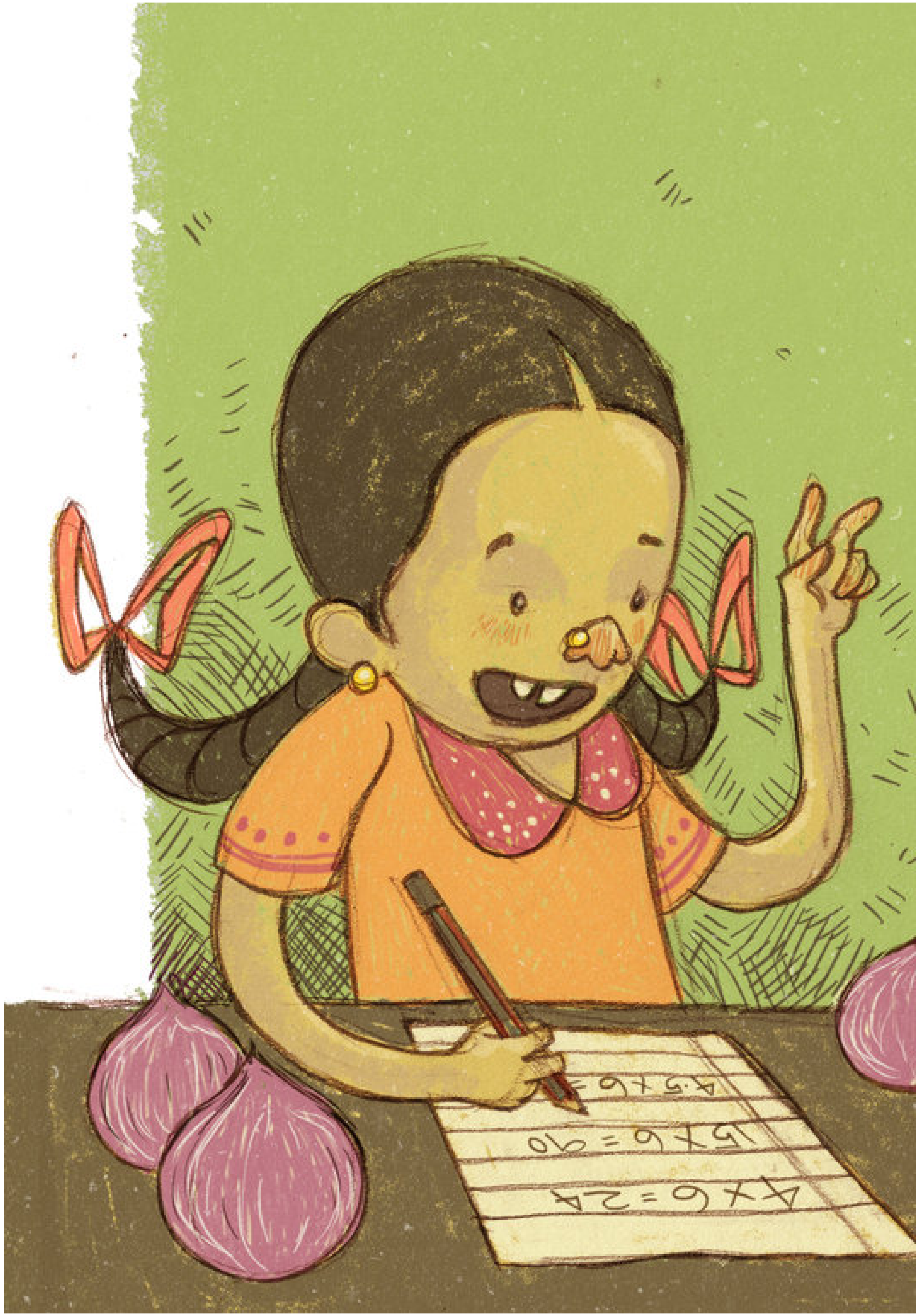
2- اذا كان باشا يحتاج إلى 72 زهرة من القرنبيط لبرياني يخدم 24 شخصاً، كم يحتاج من زهور القرنبيط لعمل برياني يخدم 3 أشخاص فقط؟

3- اذا تطلبت الوصفة 3/4 كوب من الزبادي لبرياني يخدم 6 أشخاص، كم كمية الزبادي التي تتطلبها الوصفة لتكفي 48 شخصاً؟

4- لعمل برياني يكفي 5 أشخاص، أنت تحتاج 4 ملاعق كبيرة من السمن. اذا وضع باشا 32 ملعقة كبيرة من السمن، كم عدد الأشخاص الذي يطبخ من أجلهم؟

5- البرياني الذي يقدم إلى 8 أشخاص يحتاج إلى عدد 2 اثنان-انش عود من القرفة. كم عدد أعواد القرفة قياس اثنان-انش المطلوبة لبرياني يكفي 64 شخص؟

بمجرد الإنتهاء من الحسابات، تحقق من الإجابات في الصفحة التالية. لا غش، حسناً؟



الإجابات:

1. 6 بصلات
2. 9 زهرات
3. 6 أكواب
4. 40 شخص
5. 16 عود

Acknowledgements

Qatar National Library acts as a steward of Qatar's national heritage by collecting, preserving & making available the country's recorded history. It provides equal access to all types of information & services and aims to enable the people of Qatar to positively influence society by creating an exceptional learning and discovery environment. His Highness Sheikh Tamim bin Hamad Al Thani, the Amir of Qatar, inaugurated the library on 16 Apr 2018.

National institution of higher education in Qatar. The Translation Minor offered by the Dept of English Literature & Linguistics at the College of Arts & Sciences is designed to meet the demands of an increasingly globalized society by developing translation skills in the fields of law, science & technology, business, media and the arts. The program develops students' awareness of the cultural and linguistic challenges involved in translation.

TII offers a unique set of academic & professional programs in translation, interpreting and language learning. Learn more: tii.qa

Story Attribution:

This story: ايم يم برياني is translated by Zainab Omar . The © for this translation lies with Education Above All (EAA), 2021. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Based on Original story: 'Dum Dum-a-Dum Biryani!', by Gayathri Tirthapura . © Pratham Books , 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license.

Images Attributions:

Cover page: Girl with pencil, boy with ladle, by Kabini Amin © StoryWeaver, Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 2: Green capsicum, by Kabini Amin © StoryWeaver, Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 3: Boy watching mother cook in the kitchen, by Kabini Amin © StoryWeaver, Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 4: Green background with indistinct edges, by Kabini Amin © StoryWeaver, Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 5: Mother sleeping on a bed, boy on phone, girl worried, by Kabini Amin © StoryWeaver, Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 6: Light brown background, textured, by Kabini Amin © StoryWeaver, Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 7: Vegetables in the fridge, by Kabini Amin © StoryWeaver, Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 8: Green background with indistinct edges, by Kabini Amin © StoryWeaver, Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 9: A boy and a girl looking at pots, pans and vessels , by Kabini Amin © StoryWeaver, Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 10: Light brown background, textured, by Kabini Amin © StoryWeaver, Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license.

Images Attributions:

Page 11: Boy holding beans, girl calculating, by Kabini Amin © StoryWeaver, Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 12: Green background with indistinct edges, by Kabini Amin © StoryWeaver, Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 13: Boy cooking, guests arrive at the door, by Kabini Amin © StoryWeaver, Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 14: Light brown background, textured, by Kabini Amin © StoryWeaver, Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 15: Mother hugging her children as other guests watch, by Kabini Amin © StoryWeaver, Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 16: Ingredients for biryani, by Kabini Amin © StoryWeaver, Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 17: All that goes into a biryani, by Kabini Amin © StoryWeaver, Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 18: Two carrots, by Kabini Amin © StoryWeaver, Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 19: Green background with indistinct edges, by Kabini Amin © StoryWeaver, Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 20: Boy holding beans, girl calculating, by Kabini Amin © StoryWeaver, Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license.

يم يم برياني!
(Arabic)

باشا وسنابي في حالة ذعر؛ فأمهما مريضة، وقد أعلنت العمة سايرا أنها قادمة للغداء - مع 23 شخصًا آخر! الشيف الصغير باشا يعتقد أنه يمكنه إعداد البرياني الذي تطهيه أمهما، ولكن وصفتها تكفي 4 أشخاص فقط. هنا تقفز الحاذقة في الحساب سنابي للمساعدة، وتقول إنها تعرف كيفية تحويل وصفة تكفي 4 أشخاص إلى وصفة تكفي 24 شخصًا. فهل سينجحان حقًا في إعداد برياني دوم اللذيذ؟ اقرأ الكتاب لتكتشف بنفسك!

This is a Level 3 book for children who are ready to read on their own.